

Dwa dni eksperckiej wiedzy i praktyki — od prowadzenia winnicy i kondycji winorośli, przez ochronę i dobór odmian, aż po enologię, tradycję i kulturę wina. Program może ulec drobnym zmianom.

Dzień 1 Piątek · 7 listopada

09:00–10:00 **Rejestracja uczestników i powitalna kawa**

10:00–10:15 **Oficjalne otwarcie konferencji**
Powitanie uczestników i przedstawienie idei wydarzenia.

10:15–11:00 **Nawożenie winorośli z elementami fertygacji**
dr inż. Piotr Chochura
Praktyczne podejście do żywienia winorośli oraz efektywnego wykorzystania nawożenia i fertygacji.

11:00–11:45 **Co mówi nam winorośl?**
Zaburzenia fizjologiczne winorośli i możliwości ich ograniczania
dr inż. Janusz Mazurek
Rozpoznawanie objawów, przyczyn zaburzeń oraz możliwości reagowania w trakcie sezonu.

11:45–12:15 **PRZERWA KAWOWA**

12:15–13:30 **PANEL / WARSZTAT**
Jak historia wpływa na teraźniejszość?
Prowadzenie: Mariusz Kapczyński
Rozmowa o tradycjach winiarskich Dolnego Śląska oraz o tym, jak historia regionu kształtuje jego współczesną kulturę winiarską. Panel z udziałem naukowców, dziennikarzy, autorów i praktyków.

13:30–14:30 **LUNCH**

14:30–15:15 **Zdrowa winnica przez cały sezon**
Ochrona winorośli
dr inż. Janusz Mazurek
Nowe i mniej znane problemy z chorobami i szkodnikami w Polsce.

15:15–16:00 **Międzyrzędzie ma znaczenie**
Uprawa w międzyrzędziach
Wpływ sposobu prowadzenia międzyrzędzi na glebę, gospodarkę wodną i kondycję winorośli.

16:00–16:20 **PRZERWA KAWOWA**

16:20–17:00

Dyskusja ekspercka / pytania uczestników

Praktyczne problemy winnic – pytania do prelegentów i wymiana doświadczeń.

17:00

Zakończenie części konferencyjnej pierwszego dnia

Dzień 2 Sobota - 8 listopada

09:00–09:30 Poranna kawa i networking

09:30–10:15 Odmiana dopasowana do miejsca

Dobór odmian winorośli

dr inż. Marta Czaplicka

Dobór odmian z uwzględnieniem warunków siedliskowych, klimatu i kierunku produkcji.

10:15–11:00 Od owocu do kieliszka

Enologia

zaproszony ekspert

Jak jakość surowca i decyzje podejmowane w procesie produkcji wpływają na charakter finalnego wina?

11:00–11:30 PRZERWA KAWOWA

11:30–12:45 **PANEL DYSKUSYJNY**

Winiarstwo jako element tradycji kulinarnej Dolnego Śląska

Debata o historycznym i współczesnym znaczeniu winiarstwa dla Dolnego Śląska.

Historycy, krytycy, naukowcy i praktycy porozmawiają o związku wina z lokalną kuchnią, kulturą i tożsamością regionu.

12:45–13:45 LUNCH

13:45–14:30 Winorośl od pola do stołu

Eksperska dyskusja międzybranżowa

dr inż. Janusz Mazurek + ekspert UPWR

Wpływ czynników agrotechnicznych na procesy enologiczne. Spojrzenie na winiarstwo z perspektywy powiązania uprawy winorośli i produkcji wina.

14:30–15:15 PRZERWA KAWOWA

15:15–16:20 **FINAŁOWA ROZMOWA EKSPERCKA**

Dokąd zmierza polskie winiarstwo?

Rozmowa o najważniejszych wyzwaniach, możliwościach i kierunkach rozwoju polskich winnic.

16:20–16:35 Podsumowanie konferencji

Najważniejsze wnioski z dwóch dni spotkań i oficjalne zakończenie wydarzenia.

16:35 Zakończenie konferencji